

## PREMIÈRES MORILLES AU PRÉ CATELAN

Poêlée, ail et échalotes confites, cœur de romaine et oignons nouveaux

Pour 4 personnes

### Éléments principaux

Morilles blondes : 300 g

Beurre : 40 g

Huile d'olive : 20 g

Echalote confite : 35 g

Ail confit : 15 g

Cerfeuil concassé : ¼ botte

Cœur de romaine : 1 pièce

Fleur d'ail thaï : 8 fleurs

Oignons nouveaux : 1 pièce

Jus de volaille : 40 g

### Préparation et cuisson des morilles

Prendre les morilles, les brosser et les laver sous l'eau courante sans les faire tremper, puis les essorer.

Faire rendre l'eau de végétation en faisant suer les morilles dans de l'huile d'olive, puis les égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter les morilles, les faire poêler, ajouter ensuite l'échalote et l'ail confit. Rectifier l'assaisonnement, finir avec le cerfeuil concassé.

### Préparation de la garniture

Dans une poêle, faire revenir à l'huile d'olive les rouelles d'oignons, ajouter les feuilles de romaine et les fleurs d'ail thaï. Assaisonner de sel, poivre et débarrasser.

### Dressage et finition

Mettre au centre de l'assiette les morilles, ajouter dessus les rouelles d'oignons, l'ail et les feuilles de romaines. Ajouter autour des points de jus gras.

Frédéric Anton